WESTERN CAPE THE AGNES CHARDONNAY

2023 · Blanc · Afrique du Sud / Western Cape



Producteur : Crystallum
Couleur : Blanc
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 45.25 $

Appellation : Western Cape
Type de produit : Vins
Pays : Afrique du Sud
Région viticole : Western Cape
Nom du propriétaire : Andrew & Peter-Allan Finlayson
Géologie du sol : Grès, argiles et schistes décomposés.
Encépagement : Chardonnay (100%)

Vinification : Élaboré selon la méthode traditionnelle consistant à transférer les grappes entières dès la récolte dans le pressoir et à écouler les jus dans un décanteur. Fermentation naturelle en fût
Élevage : Élevé en fûts de chêne français de 228 litres de 500 litres ainsi qu'en foudres pendant 9 mois. Mis en bouteille sans ajout de SO2

Aspect gustatif : Précise et linéaire. Vive et texturée, citron vert, coing et poire Forelle comme principales saveurs. Une minéralité de coquille d'huître proche du Chablis affine la finale
Aspect olfactif : Le nez présente des notes d'ananas, de caramel écossais léger, de flocons d'avoine et d'écorce de citron

Accord vin et mets : Pétoncles poêlés et salade d'agrumes.
Conservation : Prêt à boire ou à coucher en cave 3 à 5 ans, voire plus longtemps

Le domaine :

Agnes Floyd, arrivée en Afrique du Sud à l'âge de 14 ans serait, selon la légende urbaine, la première femme à avoir obtenu un permis de conduire à Cap Town. Ce qui est plus sûr, c'est qu'elle a été la grand-mère des frères Finlayson. Cuvée issue de l'assemblage de raisins en provenance de différentes sources d'Hemel-en-Arde et Overberg, chacune d'elles apportant un élément de personnalité à la cuvée.

Revue de presse :

Anthony Mueller, Robert Parker - Wine Advocat, Dec 2023

Instantly impressive in the glass, the 2022 Clay Shales Chardonnay opens with classic Chardonnay aromas of yellow apple and Meyer lemon that burst with a bright, floral essence and hints of wax melon. Medium-bodied and with 13.5% alcohol, the mouthfeel has a delicate mineral tension with succulent acidity. Lingering flavors of lemon pastry cream persist over the long, spicy finish. It's a fantastic Chardonnay that spent 10 months in all French oak, 20% new. Only 4,680 bottles were produced. Chardonnay lovers should seek out this beautiful bottling.